Millefoglie melanzana e zucchini

Ingredienti per 4 persone

800 gr.di melanzane
400 gr.di zucchini
400 gr.di salsa di pomodoro al basilico
200 gr.di fontal o emmentaler svizzero
40 gr.di parmigiano grattugiato
basilico
olio per friggere
olio evo
sale

Preparazione

Lavate le melanzane e le zucchini tagliatele a fette. Cospargetele con un po' di sale e lasciatele a scolare in uno scolapasta per mezz'ora. Friggete le melanzane e le zucchini in abbondante olio e tamponatele con della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Componete il millefoglie su una teglia alternando una fetta di melanzana, una di formaggio, due fette di zuccina e un cucchiaino di salsa di pomodoro, ripetete l'operazione per altre 4 volte e terminate con una fetta di melanzana, una di formaggio, due cucchiaini di salsa al pomodoro e cospargete con del formaggio grattugiato. Infornate la preparazione a 180 gradi per 8 minuti. Servite guarnendo con del basilico fresco.